

XP-002174681

AN - 1984-123302 [20]

AP - JP19820169216 19820927

CPY - NAKA-I

DC - D12

FS - CPI

IC - A23L1/31

MC - D02-A01 D02-A02

PA - (NAKA-I) NAKAZONO S

PN - JP59059180 A 19840404 DW198420 002pp

- JP62025026B B 19870601 DW198725 000pp

PR - JP19820169216 19820927

XA - C1984-052003

XIC - A23L-001/31

AB - J59059180 Method comprises (1) boiling animal, fish, or shell-fish in water, and (2) dehydrating the extract in a heated oil under a reduced pressure.

- Several seasonings are produced by boiling animal, fish, or shell fish in water and drying the extract. However, obt'd. powdery extract is hygroscopic and has poor odour originating from the raw material. New extract has improved properties. As the raw material, meats of animals, shrimps, sardines, and several kinds of shell fishes are useful. The raw material is firstly boiled in water for 2-3 hrs. The broth is then poured into an oil heated at 80-120 deg. C which is held in a closed vessel. The broth droplets are dehydrated by evapn. under reduced pressure of 10-20 mm Hg for about 3 hrs. During the treatment, the unpleasant odour components evaporate.(0/0)

IW - COLLECT EXTRACT ANIMAL FISH SHELLFISH BOILING WATER DEHYDRATE EXTRACT  
HEAT OIL REDUCE PRESSURE

IKW - COLLECT EXTRACT ANIMAL FISH SHELLFISH BOILING WATER DEHYDRATE EXTRACT  
HEAT OIL REDUCE PRESSURE

NC - 001

OPD - 1982-09-27

ORD - 1984-04-04

PAW - (NAKA-I) NAKAZONO S

TI - Collecting extract of animal, fish or shellfish - by boiling in water  
and dehydrating extract in heated oil under reduced pressure

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭59—59180

⑪ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 1/31  
1/325

識別記号 庁内整理番号  
Z 7110—4B  
Z 7110—4B

⑬ 公開 昭和59年(1984)4月4日

発明の数 1  
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑭ 動物、魚貝類のエキス成分回収方法

—901号

⑮ 特 願 昭57—169216  
⑯ 出 願 昭57(1982)9月27日  
⑰ 発 明 者 中園修三  
福岡市中央区荒戸二丁目5番9

⑱ 出 願 人 中園修三  
福岡県福岡市中央区荒戸二丁目  
5番9—901号  
⑲ 代 理 人 弁理士 松尾憲一郎

明 細 書

1. 発明の名称

動物、魚貝類のエキス成分回収方法

2. 特許請求の範囲

1) 動物、魚貝類等の原料を熱水中にて蒸煮して煮汁を回収し、同煮汁を、加熱油中に浸漬して減圧条件下において油温により脱水処理することによりエキス成分を回収することを特徴とした動物、魚貝類のエキス成分回収方法。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、動物、魚貝類等のエキス成分回収方法に関するものである。

従来、動物、魚貝類等たとえば、エビ、イワシ等からエキス成分を回収して、これを調味料、呈味料等に利用することは多く採用されていることであるが、従前のエキス成分の回収方法は、単に熱水中に原料としての動物、魚貝類等を投入して蒸煮し、その煮汁を乾燥することにより粉末状としたものであり、エキス成分中に悪臭が残存し、また吸湿性が大であって、有効なエキス成分とし

て利用できない欠点を有していた。

この発明では、かかる従前のエキス成分の抽出方法によって抽出した煮汁を、更に加熱油中に投入、浸漬して油温により脱水処理して搾油することにより粉末状の純粋なエキス成分の回収が行える、動物、魚貝類のエキス成分回収方法を提供せんとするものである。

この発明の実施例を詳説すれば、まず、原料として、エビ、イワシ、その他動物、魚貝類等を使用するものであり、原料を熱水中に投入し蒸煮する。蒸煮時間は、原料から煮汁が完全に誘出される程度に2～3時間行われる。

次いで、煮汁を回収し、この煮汁を、クッカー中に収納した加熱油中に投入する。

クッカー中には、一定量の油が収納されて、クッカーのジャケットに蒸気を圧入してクッカー中の油を一定温度に加熱している。

油は、動物油、植物油等を利用しており、油温は、80～120℃に保持している。

クッカー中の油に浸漬された煮汁は、クッカー

への投入後30分間の間は10~20mmHgの減圧を行い、次いで740~750mmHgの減圧を行い、3時間前後で、煮汁の含水率が6%前後となるように脱水を行う。

脱水後は、クッカー中から取出して搾油し、粉末状のエキス成分を回収するものである。

この発明によれば、従前のエキス抽出方法により熱水中で蒸煮して得た煮汁中には、栄養成分、水溶性蛋白質、その他の不純物が含まれているが、この煮汁を加熱油中で脱水処理することによって、煮汁中に含有された動物、魚貝類のエキス成分が抽出されていき、とくに、悪臭成分は、油溜により溶解されてエキス成分には何ら悪臭がなく、しかも、煮汁中に含有された水溶性蛋白質等は、粉末状になって純粋なエキス成分として残存し、呈味料としても利用でき、更には粉末状のエキス成分は、組織の芯部まで均一完全な脱水がなされており、吸湿性が少なく、粉末状態を長く維持でき保存にも適している等の効果を有する。